Profilo Esci

Rep:

HOMEPAGE PER TE PODCAST

Weekend Cibo

Dalla colica del Papa al cocktail bar, il lungo viaggio dell'amaro

04 GIUGNO 2020

Molta acqua è passata sotto i ponti dai primi "intrugli medicinali". Ora questo spirito non è più considerato un banale digestivo e sta vivendo, soprattutto in Italia, una seconda vita, più creativa. Ecco la nostra Top ten

DI FRANCESCO B. FADDA

COMMENTA CONDIVIDI

Tutto ebbe inizio con una colica renale. Era il 1300, e il medico catalano Arnaldo da Villanova, docente della prestigiosa Università di Montpellier, curò Papa Bonifacio VIII, proprio in periodo di Giubileo, con quello che si può considerare il primo “amaro” medicinale della storia. Codificata la ricetta, inserita poi nel libro di ricerche farmacologiche “De Aquis Medicinalibus” dallo stesso Villanova, la tecnica dell’infusione in alcol di erbe e radici a scopo medico, grazie a questo episodio - salvare un Papa ha sempre il suo perché - si diffuse presto in tutti i monasteri e le abbazie, contribuendo fortemente alla nascita di nuove ricette, sempre a scopo curativo. I più attivi - come sempre - i

francescani. Uno di essi, Giovanni di Rupescissa, frate spirituale occitano vissuto nel XIV secolo, visionario autore di testi di alchimia, parla ampiamente di infusioni e distillazioni a scopo medico, citando e traducendo per la prima volta la parola Elixir come ciò "che cura tutte le malattie e consente di prolungare la vita".

Una scoperta rivoluzionaria tra scienza e credenza popolare che si è sviluppata per il solo uso farmacologico sino alla

seconda metà del 1400, come attestato in diversi scritti anche da Michele Savonarola, medico personale dei Marchesi Estensi e nonno del più noto frate domenicano Girolamo, che amava chiudere i pasti serali proprio con un infuso alcolico a base di Artemisia e Rabarbaro.

Ed è proprio alla fine del Rinascimento che qualcosa cambia e - dopo la morte del “diversamente liberale” Girolamo Savonarola, che lo utilizzava come beverone punitivo - l’amaro inizia ad affrancarsi dall’esclusivo uso medicale per avvicinarsi a un'identità più moderna, legata alla convivialità e alla piacevolezza. Sempre Elixir salutare a base di erbe, cortecce, radici, ma non più intruglio amarissimo e disgustoso per il palato. Negli

anni in cui l'Europa è invasa dai profumi inebrianti delle spezie, frutto dei fiorenti commerci delle "Compagnie delle Indie" inglesi, olandesi, veneziane e fiorentine, i liquori e gli amari si arricchiscono con le essenze d'Oltremare e diventano uno status symbol. Amati da nobili e cortigiani, gli infusi di erbe spopolano anche alla corte di Caterina de' Medici, dove diventano il divertissement con il quale la nobile medicea usava accogliere gli ospiti importanti.

Il lungo cammino dell'amaro prosegue in ascesa, aumentano le ricette, aumentano i suoi sostenitori, ma la dimensione resta domestica o micro artigianale. Il primo amaro imbottigliato arriva solo nel 1737. Chartreuse, questo il nome della ricetta prodotta ancora oggi e nata dall'opera dell'appassionato Jerome Maubec, frate certosino - Chartreuse significa appunto certosino - che recuperò una complessa ricetta ideata oltre 100 anni prima. Ma il vero cambiamento avviene poco più di 40 anni dopo. La Rivoluzione Francese, annullando i privilegi del clero, chiudendo tutti i monasteri e ordinando lo scioglimento degli ordini conventuali, costrinse alla diaspora i frati, obbligati a cercare un lavoro all'interno della società laica. Nasce qui il primo boom degli

amari: quando le tecniche dell'infusione, uscite dai conventi, diventarono sapere popolare, "incarnandosi" in decine e decine di amari della farmacopea casalinga.

Questo nuovo modo di intendere l'amaro si è evoluto nel tempo insieme al gusto delle persone comuni, modificando le ricette popolari prima e le idee delle aziende produttrici poi. Nei sapori e nei modi. Da lì a poco liquori e amari divennero tanto amati da stimolare i "creatori casalinghi", fino a farli diventare lungimiranti imprenditori. La produzione, prima su scala ridotta, cominciò ad allargarsi e ad avvicinarsi a criteri più industriali nella prima metà del XIX secolo, quando in tutta Europa si diffusero piccoli opifici dediti alla produzione di

questi elisir. Leader di settore, già allora, l'Italia.

L'Italia che da secoli si rispecchia nelle sue erbe e nelle sue piante, e che negli amari riversa la sua identità senza soluzione di continuità, dalla cima delle montagne fino ai chilometri di macchia mediterranea. Tutto può far nascere un'amaro.
Un'equazione tra anima del Paese e prodotto compresa, per la prima volta, dagli Alleati. Durante la II Guerra Mondiale, amari e liquori spiritosi ebbero

non solo un ruolo di conforto per i nostri militari, ma divennero importante strumento di comprensione culturale. I soldati statunitensi già conoscevano i bitter, e impararono ad amare le mille sfumature artigianali di questo prodotto tanto che per loro farsi offrire un amaro divenne sinonimo di interazione con la cultura italiana.

E iniziò l'era contemporanea degli amari. Un'era densa di avvenimenti, che questo prodotto rinchiuso in piccoli bicchieri ha superato indenne. E mentre nei decenni - dal '900 a oggi - alcuni spiriti vivevano di alterne fortune, gli amari hanno resistito, riuscendo a rigenerarsi e ad adeguarsi ai tempi. Dall'aperitivo Campari, vestito da sera per incontrare la Milano da bere, al "contrasto del logorio della vita moderna"

di quello spot televisivo che, negli anni del boom economico, fece diventare il Cynar un'icona pop, passando per i gagliardi anni '80 dove, tra paninari e walkman, l'amaro Ramazzotti divenne quasi un modo di essere. Sportivo e cool. Sino ad arrivare ai giorni nostri, dove l'amaro lascia il suo posto a tavola, entra in discoteca e diventa una primadonna. L'attore principale di cocktail - dove al Negroni fanno compagnia il Boulevardier e centinaia di ricette originali - e abbinamenti gastronomici creativi, nel modo tutto moderno di rompere il sodalizio esclusivo tra cibo e vino.

Gli amari resistono - "al logorio della vita moderna" - semplicemente perché sono una vera e propria cartina

inimitabile dei sapori e dei profumi locali e territoriali. Un fenomeno regionale e sovra regionale. E come raccontarlo - e raccontarci - se non seguendo lo Stivale, da Nord a Sud, in una selezione dei più identitari?

La Top ten degli amari

Amaro Dente di Leone: La Valdotaine - Saint Marcel (AO)

Prodotto da erbe montane che vede nella sua formula lo zucchero grezzo per la dolcificazione, il timo volgare e le radici di tarassaco conosciute anche come “dente di leone”.

Amaro Dilei: Bordiga 1888 - Cuneo

La storica distilleria piemontese propone un amaro studiato per essere gradito

anche al pubblico femminile. Bouquet complesso e accattivante che evoca i profumi di fiori ed erbe delle splendide valli piemontesi.

Amaro Venti: Magi Spirits - Como

Il nome è dovuto alle botaniche comprese nella ricetta, ognuna a rappresentare una regione italiana: mirto, basilico, limone, arancia e ginepro, per citarne solo alcune.

Amaro Vacamora: Poli Distillerie - Schiavon (VI)

Sedici erbe dalle notevoli proprietà digestive: melissa, luppolo, china, assenzio e menta piperita. Sono solo una parte dei profumi di questo amaro dai riflessi rossi.

Esilio Brandy Amaro: Smania

Liquori - Campo nell'Elba (LI)

Dedicato a Napoleone Bonaparte, che qui visse il suo primo esilio, è il racconto puro dei profumi dell'isola. Liquirizia, mirto e lentisco vengono unite a un pregiato Brandy invecchiano per dieci anni in botti di rovere, e la magia è servita.

Amaro Formidabile: Formidabile Liquori&Affini - Roma

Una delle ricette più moderne presenti sul mercato. Prodotto da macerazione a freddo in alcool di grano, senza additivi, coloranti o caramello, solo china rossa, assenzio romano e scorze di arancia dolce.

Amaro D'Abruzzo: Santo Spirito liquori - Santo Spirito (PE)

Alla base del più grande eremo di tutta la Regione, la distilleria ottiene l'amaro tramite antiche tecniche di estrazione dei principi attivi. La formula originale contempla ben 29 botaniche di base.

Amaro Don Carlo: Gargiulo Coloniali - Eboli (SA)

Evoluzione creativa del tradizionale nocino campano. Carciofo, cannella, chiodi di garofano e mallo di noce in perfetto equilibrio per un amaro decisamente contemporaneo.

Cedramaro: Officina dei cedri - Santa Maria del Cedro (CS)

Un inno alla pianta simbolo della Calabria in questo amaro dal gusto fortemente agrumato. Tarassaco, portulaca, salvia e alloro irrobustiscono sia i profumi

che il gusto.

Rosso Amaro: Rosso Sicilia - Siracusa

Unico amaro prodotto con una base di Nero d'Avola, a cui viene aggiunto un mix di erbe e piante tipica della campagna siciliana, dall'alloro al carrubo, passando per il timo.

Cibo

Commenta

COMMENTA CONDIVIDI

Potrebbero Interessarti:

Weekend

Mani in pasta e mente aperta: con la Cooking Therapy il benessere è di gusto

DI LARA DE LUNA

Questioni Di Gusto

Il dilemma del vegano

DI ELEONORA COZZELLA

Scienze

Tutti i segreti del lievito madre

DI GIULIANO ALUFFI

Weekend

La riscossa del panino: da fast food a terreno di conquista degli chef

DI LARA DE LUNA

Scrivi alla redazione

Scrivi all'assistenza

Domande frequenti

Torna su

Divisione La Repubblica - GEDI Gruppo Editoriale S.p.A. - P.Iva 00906801006 - Riproduzione riservata - PRIVACY